

Menu Punta d'en Blanc

(Les menus sont servis pour l'ensemble de la table.)

Il existe des lieux qui racontent mieux que les mots le caractère d'un territoire.
Punta d'en Blanc est l'un d'eux. Un coin de Llafranc où le bleu de la mer rencontre la roche, où la tramontane façonne le paysage et où chaque lever de soleil rappelle le lien profond qui unit les habitants de la côte à la mer Méditerranée.

Pica-pica des entrées

**Coca croustillante d'escalivade à l'anchois,
mousse d'aubergine fumée et sablé au thym**

*Un hommage à la cuisine populaire de notre région, avec le parfum des légumes grillés,
l'intensité de l'anchois et les arômes de la Méditerranée.*

**Millefeuille de pommes de terre, lactaires délicieux, œuf coulant et
saucisse catalane botifarra perol**

*Un hommage à la cuisine d'automne, avec des couches de pommes de terre dorées, des
champignons de saison et l'onctuosité du jaune d'œuf.*

**Foie gras poêlé, pois chiches de l'Empordà,
pain croustillant et ceps**

*Un jeu de contrastes entre la délicatesse du foie gras et la simplicité de la légumineuse, sublimé
par la profondeur d'un jus de rôti et le caractère rustique du pain de campagne.*

Plats principaux

Cannelloni de poireau aux langoustines

Le grand classique de Casamar.

&

**Riz crémeux au pied de porc crouillant, chanterelle
jaune et émulsion d'ail noir**

*L'onctuosité du riz enveloppe les arômes de la forêt, tandis que le pied de porc apporte
du caractère et que la truffe déploie son parfum.*

Dessert

Polo de Mandarine, herbes méditerranéennes et son infusion

*Un jeu de fraîcheur et de parfums : esquimau à la mandarine, légère mousse de
potimarron à la cardamome, gel de camomille, menthe et agrumes,
accompagné d'une délicate infusion pétillante.*

Prix par personne : 80€

Crackers, pain et petits fours 3,90 €